

<b>Artikel</b>	<b>QUARK CREME 20% SORT. II 12x180G Vogt</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Sachsenland</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>42004199</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Dessert aus Frischkäse, Sahnejoghurt mild, Sortimentskarton in den Sorten Erdbeer, Pfirsich-Aprikose und Stracciatella</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	12 x 180
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	CU Becher
<b>Verpackungsmaterial</b>	Becher: PS-weiß, Deckel: Alu-bedruckt
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Vogtlandmilch GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Tray, einlagig, ohne Abdeckung, Wellpappe, bedruckt
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei max. +8 °C
<b>Zutatenliste</b>	Zutaten Sorte Erdbeer: 45% FRISCHKÄSE Magerstufe, 35% SAHNEJOGHURT mild, 7% Erdbeeren, Zucker, modifizierte Stärke, Aroma, Verdickungsmittel Pektin und Johannisbrotkernmehl; färbende Lebensmittel: Rote Beetsaft- und Karottenkonzentrat. Nicht deklarationspflichtige Hilfsstoffe: Milchsäurebakterien, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab). Zutaten Sorte Pfirsich-Aprikose: 45% FRISCHKÄSE Magerstufe, 35% SAHNEJOGHURT mild, Zucker, 4% Pfirsiche, 3% Aprikosen, modifizierte Stärke, Aroma, Verdickungsmittel: Pektin und Johannisbrotkernmehl; färbendes Lebensmittel: Karottenkonzentrat; Säureregulator; Natriumcitrat; Säuerungsmittel: Citronensäure. Enthält Farbstoff: Beta-Carotin. Nicht deklarationspflichtige Hilfsstoffe: Milchsäurebakterien, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab). Zutaten Sorte Stracciatella: 45% FRISCHKÄSE Magerstufe, 37% SAHNEJOGHURT mild, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, 2,4% Schokoladensplits (Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker), modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: Pektin und Guarkernmehl; Säureregulatoren: Zitronensäure, Natriumcitrat und Calciumcitrat; Aroma. Nicht deklarationspflichtige Hilfsstoffe: Milchsäurebakterien, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab)

**Nährwertangaben in g  
je 100g / ml**

Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend  
Quelle / Bestimmung: Produzent, Angabe von  
Durchschnittswerten

<b>Energie (kJ / kcal)</b>	532 / 127
<b>Fett</b>	
gesamt	5,90
gesättigte Fettsäuren	3,90
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	12,30
davon Zucker	11,70
<b>Eiweiß</b>	6,20
<b>Salz</b>	0,10

**Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung**

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen		x	
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x		Frischkäse, Sahnejoghurt
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	

Pecannüsse	X
Pistazien	X
Walnüsse	X
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2</b>	X
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	X

## Zusatzstoffe

	ja	nein
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		X
<b>chininhaltig</b>		X
<b>coffeinhaltig</b>		X
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>		X
<b>geschwärzt</b>		X
<b>geschwefelt</b>		X
<b>gewachst</b>		X
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>		X
<b>mit Antioxidationsmittel</b>		X
<b>mit Aromastoffen</b>	X	
<b>mit Azofarbstoffen</b>		X
<b>mit Emulgatoren</b>		X
<b>mit Farbstoff</b>	X	
<b>mit Geschmacksverstärker</b>		X
<b>mit Konservierungsstoff</b>		X
<b>mit Nitrat</b>		X
<b>mit Nitritpökelsalz</b>		X
<b>mit Phosphat</b>		X
<b>mit Süßholzextrakt</b>		X
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>		X

<b>taurinhaltig</b>	x
---------------------	---

<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>	x
---	---

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
--	----	------

<b>aufgetaut</b>		x
------------------	--	---

<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		x
--	--	---

<b>Bio</b>		x
------------	--	---

### Ernährungsformen

Halal		x
-------	--	---

Koscher		x
---------	--	---

Vegan		x
-------	--	---

vegetarisch	x	
-------------	---	--

lactosefrei		x
-------------	--	---

glutenfrei		x
------------	--	---

<b>gentechnisch verändert</b>		x
-------------------------------	--	---

### Verwendungszweck

Backofen geeignet		x
-------------------	--	---

Convectomat geeignet		x
----------------------	--	---

Dämpfer geeignet		x
------------------	--	---

Friteuse geeignet		x
-------------------	--	---

Mikrowelle geeignet		x
---------------------	--	---

Pfanne geeignet		x
-----------------	--	---

WOK geeignet		x
--------------	--	---

Kochtopf geeignet		x
-------------------	--	---

<b>Zubereitungshinweis</b>	verzehrfertig
----------------------------	---------------

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	der Sorte farblich entsprechende, homogene Quarkmasse, mit sichtbaren Fruchtstücken bzw. Schokostücken
----------	--

Geruch	rein milchsauer, typisch für die jeweilige Sorte
--------	--

Geschmack	rein milchsauer, typisch für die jeweilige Sorte, süß
-----------	---

Konsistenz	weich bis pastenartig, ohne Flüssigkeitsabsatz, cremig
------------	--

<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>	YGC, 96 h, 25°C; ISO 16649-2
--------------------------------------	------------------------------

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
-------------------------------	--

Escherichia coli (KbE/g)	< 10 KbE/g
--------------------------	------------

Enterobacteriaceae (KbE/g)	
----------------------------	--

Hefen (KbE/g)	< 100/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	< 100/g